

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Julia WEINDL
Letizia SCHWEIZER
Jonathan SPORER

.....

Lars VOGEL
Manuel HAHN
Anna Lena KÖHL
Paulina RESCH

SARTORY APERITIF SNACKS

„ÜBERRASCHUNGS-EI“

SCHAUMIGE VICHYSOISSE & SCHNITTLAUCHÖL

WARMES BRIOCHE MIT SÜßKARTOFFEL & TONKATSU

TARTELETTE MIT SELLERIE, ROTE BETE

SAUERRAHM & MEERRETTICH

.....

„BROTZEIT AM LECH“

HAUSGEBACKENES KIMCHI BROT & GRISSINI-BIERSTANGEN

SCHNITTLAUCHBUTTER

LIPTAUER KÄSE

EINGELEGTES GEMÜSE

Weinreise SOMMELIER SELECTION

BY



2023 RÄNDERSACKER WÜRZER
Weingut ARNOLD :: Franken

.....

2019 Savennières "CLOS DU PAPILLON"
Domaine Baumard :: LOIRE

.....

2023 SULZFELDER SILVANER „ALTE REBEN“
Weingut ZEHNHOF LUCKERT :: Franken

.....

2021 WEISSBURGUNDER « RIED SULZ » 1. STK
Weingut Tement :: SüDsteiermark

.....

2024 BRACHETTO PIEMONTE
BORGO MARAGLIANO :: Piemont

Weinreise 5 GLÄSER

70 €

VEGETARISCHES MENÜ

**IN SALZBUTTER POELIERTER BLUMENKOHL
HOLUNDER MOLKE-VINAIGRETTE**

KOPFSALAT :: GESALZENE KAPERN

.....

GEGRILLTER WEIßER SPARGEL & ESCABECHE-SUD

JOGHURT :: BOHNENKRAUT

.....

ONSENEI & KRÄUTER-HOLLANDAISE

CRÈME VON GRÜNEM SPARGEL :: TOMATEN-VANILLE-SUD

.....

ÜBER BUCHENHOLZ GEGRILLTER KOHLRABI

YUZU-MARMELADE

MORCHEL-SHIITAKE DASHI :: SAUERKLEE

.....

GRÜNE ERDBEEREN & STAUDENSellerie

.....

RHABARBER-KÄSEKUCHEN

VERBENE :: SORBET VON RHABARBER UND ROTEM SHISO

Das Vegetarische Menü ist von Mittwoch bis Samstag
ERHÄLTlich.

159 €